



## Presseinformation

### Deutsche See startet mit IKARIMI Rückenfilet „Sesam-Alge“ in die Herbstsaison 2022

**Bremerhaven, 22. September 2022** – Deutsche See hat sich für die Herbstsaison 2022 etwas ganz Besonderes einfallen lassen: IKARIMI Rückenfilet „Sesam-Alge“. Die Genussexperten verwenden für diese erstklassige Spezialität das Rückenfilet und damit das beste Stück des Lachs. Dieses schneiden die Filetierprofis in der Manufaktur von Hand mit viel Fingerspitzengefühl zu und salzen es danach mit Steinsalz. Danach wird es besonders mild geräuchert und anschließend mit Sesam, Sesamöl und Nori-Algenstreifen veredelt. So entsteht mit viel Handarbeit und Knowhow das IKARIMI Rückenfilet „Sesam-Alge“ – ein geschmacksintensiver Räucherlachs und optischer Blickfang. Pur und in Tranchen geschnitten entfaltet die Lachsspezialität ihr volles Aroma und ist perfekt als edle Vorspeise oder als Blickfang auf hochwertigen Buffets. Das exklusive IKARIMI Räucherlachssortiment der Bremerhavener bekommt mit dieser modernen Neuheit mit intensivem Aroma erstklassigen Zuwachs. Erhältlich ist diese außergewöhnliche Spezialität ab 01. September 2022.

#### IKARIMI Räucherlachs

Deutsche See steht für Qualität und gibt erstklassigem Räucherlachs einen eigenen Namen: IKARIMI. Dieses exklusive Sortiment zeichnet sich durch herausragende Rohware, den einzigartigen Trimmschnitt und aromatische Veredelung durch Räuchern und Beizen aus. IKARIMI Räucherlachs bedeutet herausragende Qualität und unvergleichliche Handwerkskunst. In der Bremerhavener Manufaktur entstehen vielseitige Produkte, die durch ihre milde Rauchnote, angenehmen Salzgehalt und zarten Schmelz überzeugen. Ob Räucherlachs Natur oder veredelt mit verschiedenen Rezepturen, als ganze Seite oder als halbe Seite, das Produktportfolio zeichnet sich durch seine Varianz und Vielseitigkeit aus. Insgesamt zählen 21 verschiedene geräucherte und gebeizte Spezialitäten zum IKARIMI Räucherlachs-Sortiment von Deutsche See.

#### Über Deutsche See Fischmanufaktur

Mit über 1.800 Mitarbeitern in Bremerhaven und 19 Niederlassungen deutschlandweit und mehr als 35.000 Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel und Gastronomie ist Deutsche See nationaler Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte. Seit 2014 vertreibt das Unternehmen aus Bremerhaven seine Produkte auch über einen Online-Shop. Für das langjährige Engagement rund um den Erhalt der Fischbestände wurde die Manufaktur 2010 mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet. Weitere Informationen unter [www.deutschesee.de](http://www.deutschesee.de).



Martina Buck  
Unternehmenskommunikation  
Telefon: 0471 / 13 3136  
[Martina.Buck@deutschesee.de](mailto:Martina.Buck@deutschesee.de)